Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1521 (2005) (Arabic): CANNED FINFISH

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٢٠٠٥/١٥٢١

الاسماك الزعنفية المعلبة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة لمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به في أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٢١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ "الاسماك الزعنفية المعلبة " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ متماثله فنيا مع تعديل مـع المواصفة الدولية كـودكـس رقم ١١٩-١٩٨١ مراجعة ١/ ١٩٩٥، طبقا الملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

الاسماك الزعنفية المعلبة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالاسماك الزعنفية المعلبة وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هو ناتج حفظ لحم الاسماك من الأصناف الزعنفية في عبوات محكمة القفل ومعاملته حراريا الى الحد الذى يضمن تعقيمه تجاريا ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع الخامات الداخله فى التصنيع من الدرجة الغذائية و مطابقه للمواصفات القياسية الخاصة بها .

٣/ ٢ تكون الاسماك منزوعة الرأس والزعانف والذيل والاحشاء ومن أصناف صالحة للاستهلاك الادمى بصورتها الطازجة ٠

٣/ ٣ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا

٣/ ٤ لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عـن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى

٣/ ٥ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشان وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدرة لجنة دستور الاغذية الدولية.

٣/ ٦ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها .

٣/ ٧ يكون المنتج خاليا من البكتريا اللاهوائية

٣/ ٨ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها .

٣/ ٩ لا تزيد نسبة القواعد الكلية النيتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم /١٠٠جم مقدرة كنيتروجين من العينة على الا تزيد هذة النسبة فى الاسماك الخام (كخامه وسيطه) على ٢٠مجم/١٠٠جم من العينة ٠

٣/ ١٠ لا يزيد متوسط كمية الهستامين فى العينات المختبرة من المنتج النهائى على ١٠ مجم /١٠٠جم من المنتج النهائى للاصناف التى تتبع العائلات الاتية كليوبيديا-سكمبوريديا- اسكمبوسوسيديا- بوماتوميديا-كوريفيئنديا بشرط الا تحتوى اى وحدة من العينة على اكثر من ٢٠مجم/١٠٠جم

٣/ ١١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٢ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٣/ ١٣ تعتبر العينة معيبة فى حالة تجاوز عيب أو أكثر من العيوب المذكورة الحدود المسموح بها فى البند ٨/٤.

٣/ ١٤ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة طبقا للمعايير المذكورة بمواصفات الكودكس رقم ١٩٦٩/٢٣٣ " خطط سحب العينات للأغذية المعباه" ٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إعداد المنتج من أسماك طازجة أو مجمدة أو مدخنة على أن تكون صالح للإستهلاك الآدمى.

٤/ ٢ يعبأ المنتج فى احد أوساط التعبئة الاتية :

٤/ ٢/ ١ عصاره ذاتيه

٤/ ٢/ ٢ محلول ملحى أو ماء

٤/ ٢/ ٣ زيت طعام

٤/ ٢/ ٤ زيت طعام مع محلول ملحى أو ماء أو عصارة ذاتية

٤/ ٢/ ٥ عصارة ذاتية مع محلول ملحى أو ماء

٤/ ٢/ ٦ صلصه

٤/ ٣ يعبا المنتج باحد الاشكال التالية :

٤/ ٣/ ١ الشرائح الطوليه

٤/ ٣/ ٢ الأجزاء المقطوعة عرضيا

٤/ ٣/ ٣ أنصاف الأجزاء المقطوعة عرضياً

٤/ ٣/ ٤ قطع غير منتظمة

٤/ ٣/ ٥ قطع صغيره

٤/ ٤ رقم الاس الهيدروجينى pH فى المنتج فى حدود ٦,٧ ٠

٤/ ٥ يستخدم ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد٠

٤/ ٦ حجم المحتويات ٩٥ ٪ من السعة المائية للعبوة ٠

٤/ ٧ نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠ ٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة ٠

٤/ ٨ العيوب

٤/ ٨/ ١ المواد الغريبة : وجود أى مواد غير الاسماك فى وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولاتؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظاتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط الانتاج الجيد

٤/ ٨/ ٢ الرائحة والنكهة : وجود أى روائح أو نكهة غير مقبولة فى وحدة العينة تدل على حدوث فساد أو تزنخ أو رائحة علف ٠

٤/ ٨/ ٣ القوام : وجود لحم متهتك أو متيبس (خشن) أو متفتل بنسب تزيد على ٥ ٪ من الوزن المصفى

٤/ ٨/ ٤ تغير اللون : تغير لون اللحم نتيجة فساد أو تزنخ أو بقع كبيرة سوداء بنسب تزيد على ٥ ٪ من الوزن المصفى

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم "١٥٤٦ بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجاريه .

٥/ ٢/ ٢ اسم الصنف ونوع السمك .

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوه .

٥/ ٢/ ٤ الوزن المصفى .

٥/ ٢/ ٥ بيانات بالمكونات .

٥/ ٢/ ٦ وسط وشكل التعبئة .

٥/ ٢/ ٧ رقم التشغيلة تكتب بالارقام او بالحروف أو الاثنين معا وقد تكتب باللغة الانجليزية فقط

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/ ٢/ ٩ عبارة (صنع فى مصر) أو بلد المنشأ فى حاله الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية رقم ٢٧٦٠ " الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الاسماك ومنتجاتها – الجزء الثانى الاسماك المعلبة ".

٦/ ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخاصة بها والتى تصدرها الهيئة .

٧- المصطلحات الفنية

عصارة ذاتية .... own juice

ميكروب الكلوستريديم بوتيولينم .... *Clostridium botulinum*

٨- المراجع

1 - Codex standard No. 119 – 1981, Rev –1995
Codex standard for canned finfish
Codex Almentarius commission .
.
2- Egan,s Kirk, Sawyer 1981
Pearson's Chemical Analysis of food 8th edition Churchill
Livingston
Edinburgh, Londonm Melbourne and New-York.

الجهات التى اشتركت فى وضع هذة المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالاسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
معامل وزارة الصحة٠
كلية الزراعة – جامعة القاهرة٠
مصلحة الكيمياء ٠
المركز القومى للبحوث٠
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات٠
شركة ادفينا للاغذية المحفوظة٠
شركة القناة لتصنيع الاسماك٠
المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد ٠
د . محمد جمعة أحمد مدير عام مصلحة الكيمياء سابقاً٠
الغرفة التجارية بالاسكندرية٠
معهد التغذية٠
كلية الزراعة – جامعة الزقايق٠
وزارة التموين٠
هيئة الخدمات البيطرية٠
غرفة الصناعات الغذائية٠
الهيئة العامة للتصنيع٠
الشركة المصرية للتسويق والاسماك٠
شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الاسماك٠

ملحق (أ)

الاسماك الزعنفية المعلبة

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٤/٣	لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى	لمنع الغش والتدليس
		٩/٣	لاتزيد نسبة القواعد الكلية النتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم/١٠٠ جم مقدرة كنتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الاسماك الخام (كخامة وسيطة) على ٢٠ مجم/١٠٠ جم من العينة	بند خاص بالتحلل ويمس صحة المستهلك وسلامة وجودة المنتج
		٧/٤	نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠ ٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة	يدل جودة التصنيع وجودة الخامات المستخدمة

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1521 / 2005

CANNED FINFISH

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality